



PARCOURS AVENIR INNOVANT PRAGMATIQUE ET STRUCTURÉ (PAIPS)

Une expérimentation menée par le CMQ
Alimentation, Goût, Tourisme (Bour-
gogne-Franche Comté)

En partenariat avec



Le projet PAIPS permet aux **établissements scolaires volontaires**, collèges ou lycées, de la région Bourgogne-Franche-Comté de **bénéficier d'un accompagnement personnalisé** à la mise en œuvre du Parcours Avenir.

Faire découvrir le monde de l'entreprise et ses métiers à des élèves est le principal objectif du Parcours Avenir. Le Campus propose aux enseignants une **methodologie de travail et un accompagnement** pour :

Identifier une entreprise des secteurs de l'agroalimentaire ou de l'hôtellerie-restauration qui s'engage dans le projet.

- **Formuler avec l'entreprise une problématique de travail** qui servira de fil conducteur et engagera les élèves en tant qu'acteurs du projet.
- **Faire découvrir l'entreprise et ses activités** au cours d'une visite d'entreprise clôturée par « la commande » de l'entreprise aux élèves.
- **Accompagner les enseignants** pour faire émerger du lien entre la problématique, les activités de l'entreprise et le contenu des enseignements.
- **Organiser une seconde rencontre** avec l'entreprise avec un focus sur les métiers.
- **Accompagner les élèves dans leurs réflexions** via la mise en relation avec des personnes ou structures ressources ou via la mise à disposition d'outils pour construire la réponse à la problématique de l'entreprise.

ZOOM SUR : le projet entre la Fromagerie Milleret à Charcennes et les élèves de 4^{ème} du Collège Jeanneney de Rioz

- La fromagerie Milleret PME 100% familiale depuis 1921 produit des fromages comme l'Ortolan, le Fin fou, le Roucou-lons ou encore de la cancoillotte.
- Une visite de l'entreprise a permis de découvrir la fabrication des fromages à pâte molle, l'affinage dans les hâloirs, le conditionnement, le stockage et l'expédition.
- Les métiers associés à la fabrication au sein de l'entreprise : opérateur de production, conducteur de ligne, technicien qualité...
- La problématique proposée aux élèves de 4^{ème}, dont une partie du programme de géographie porte sur les enjeux de la mondialisation, est de les amener à s'interroger sur la façon dont la fromagerie peut concilier une démarche RSE engagée au niveau de l'impact carbone de ses activités d'une part et l'exportation de ses produits au niveau international d'autre part.



CMQ Alimentation, Goût, Tourisme
 +33 (0)6 26 75 84 78 - agt@cmq-bfc.org
 CREATIV' - 17 avenue Champollion - 21000 DIJON